

BARROCO

Entrées

ŒUF MOLLET 9
CÉSAR

BRIOCHE MAISON 17
FROMAGE TÊTE DE MOINE, LÉGUMES PRÉSERVÉS

JAMBON AFFINÉ 19
JAMBON AFFINÉ DE NOTRE AMI D'ALIMENTS VIENS, PICKLES MAISON

HUÎTRES 24
À LA DEMI-DOUZAINÉ

DUO D'ANCHOIS 29
BEURRE 'NDUJA, PAIN DE CAMPAGNE

SALADE DE LA FERME CARYA 19
LARDONS, CRUMBLE DE PARMESAN, BAGNA CÀUDA

CHAMPIGNONS DU QUÉBEC RÔTIS 23
JUS DE CHAMPIGNON À L'AIL NOIR, CRÈME DE COMTÉ

TARTARE DE BOEUF 25
CHIPS DE POMME DE TERRE ET POUDRE DE PICKLES À L'ANETH

PIEUVRE GRILLÉE 31
ESPUMA DE POMME DE TERRE FUMÉE, SAUCE XO

Plats

TONNARELLI AU CRABE DES NEIGES 39
CITRON CONFIT, ŒUF 64°

PAELLA BARROCO 45
CALAMAR, GAMBAS, PÉTONCLE, MORCILLA, CHORIZO, ROMESCO

LOTTE RÔTIE AU CHORIZO 47
LÉGUMES RACINE, SAUCE HOMARDINE

BASSE CÔTE DE BOEUF 49
PURÉE DE CÉLERI RAVE À LA TRUFFE, SAUCE À L'ÉRABLE
ET BALSAMIQUE VIEILLI

**MAGRET DE CANARD
DE LA FERME HUDSON VALLEY (QC) 51**
MOUSSELINE CAROTTE AU MÉLILOT, JUS AUX ÉPICES

ENTRECÔTE AAA ANGUS 75
PURÉE DE POMMES DE TERRE
CHOIX DE
BEURRE À LA TRUFFE, SAUCE AU POIVRE, CHIMICHURRI



BARROCO

Appetizers

OEUF MOLLET 9
CAESAR

HOMEMADE BRIOCHE 17
TÊTE DE MOINE CHEESE, PRESERVED VEGETABLES

AGED HAM 19
AGED HAM FROM OUR FRIENDS AT ALIMENTS VIENS, HOMEMADE PICKLES

OYSTERS 24
BY THE HALF-DOZEN

DUO OF ANCHOVIES 29
'NDUJA BUTTER, COUNTRY BREAD

CARYA FARM SALAD 19
LARDONS, PARMESAN CRUMBLE, BAGNA CÀUDA

ROASTED QUÉBEC MUSHROOMS 23
MUSHROOM & BLACK GARLIC JUS, COMTÉ CREAM

BEEF TARTARE 25
POTATO CHIPS & DILL PICKLE POWDER

GRILLED OCTOPUS 31
SMOKED POTATO ESPUMA, XO SAUCE

Mains

SNOW CRAB TONNARELLI 39
CONFIT LEMON, 64° EGG

PAELLA BARROCO 45
CALAMARI, GAMBAS, SCALLOP, MORCILLA, CHORIZO, ROMESCO

ROASTED MONKFISH WITH CHORIZO 47
ROOT VEGETABLES, HOMARDINE SAUCE

BEEF SHORTRIBS 49
CELERY ROOT & TRUFFLE PURÉE, MAPLE & AGED BALSAMIC SAUCE

**DUCK BREAST FROM
HUDSON VALLEY FARM (QC) 51**
CARROT & SWEET CLOVER PURÉE, SPICED JUS

AAA ANGUS RIBSTEAK 75
MASHED POTATOES
CHOICE OF
TRUFFLE BUTTER, PEPPERCORN SAUCE, CHIMICHURRI